

## DOLCI

### TIGELLONE

*Nutella 3,50€*

*Ricotta di Capra, Pere,  
Miele e granella di Noci 4,50  
Marmellata 3,50€*

### TIGELLA

*Nutella 2,00€*

*Ricotta di Capra, Pere,  
Miele e granella di Noci 2,50  
Marmellata 2,00€*

### Torte del Grazioli

*il Fornaio Buono 3,50€*

## BIBITE

### ACQUA

*1/2 L 1€*

*1 L L 2€*

### BIBITE 2,50€

*Cocacola*

*Cocacola Light*

*Cedrata Polara*

*Chinotto Polara*

*Aranciata Polara*

*Limonata Polara*

*Acqua Tonica Polara*

## VINO

### VINO ROSSO

*Lambrusco 3,50€/10€*

*Valtellina Superiore*

*DOCG 4€/18€*

*Negromaro 5€/21€*

### BOLLICINE

*Prosecco 3,50€/12€*

*Franciacorta 6€/29€*

### VINO BIANCO

*Lugana 3,50€/13€*

*Chardonnay 3,50€/13€*

*Friulano 3,50€/13€*

*Ribolla 4,00€/15€*



quintessenzatigellabar



quintessezamilano.com



@quintessenzatigellabar

**Scegli la tua TIGELLONA (12 cm di bontà) o  
gusta uno dei nostri taglieri.**

**Ogni TAGLIERE arriva con  
5 TIGELLE (6 cm di bontà) con impasto**

**TRADIZIONALE o VEGANO**

**Buon appetito!**

**Coperto 1€**

*Gli ingredienti potranno variare a seconda della disponibilità  
(e della loro stagionalità)*



vegano



bio



vegetariano

## INSALATE

### RUCOLA

*Rucola, Pere, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi delle vacche rosse in scaglie,  
Noci, Aceto Balsamico DOP di Modena*

*Rocket, Pears, Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months,  
Walnuts, Modena Balsamic Vinager DOP*

€ 6,00

### MISTA

*Insalata di stagione, Pomodorini Pachino, Formaggio fresco di Capra,  
Olive nere, Aceto Balsamico DOP di Modena*

*Salad, Cherry tomatoes, Goat cheese,  
5ml Modena Balsamic Vinager DOP*

€ 5,50

### LEGGERA

*Valeriana, Mele, Mirtilli Neri secchi, Granella di Mandorle,  
Vinaigrette (senape di Digione in grani, succo di limone, miele e olio di oliva)*

*Valerian salad, Apple, Black Blueberries, Almonds,  
Vinaigrette (Dijon mustard, honey, lemon juice and olive oil)*

€ 6

### CROCCANTE

*Lattuga Iceberg, carote, acciughe, olive nere  
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi*

*Lattuce, Carrots, anchovies, Black olives,  
Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months*

€ 5,50

### ESTIVA

*Finocchi, Arancie, Olive Nere,  
Granella di Pistacchi, Pepe.*

*Fennel, Oranges, Black olives,  
Chopped Pistacchos, Black Pepper*

€ 5,50

## TAGLIERE E TIGELLE

### LA QUINTA

*Salmon, Tonno e Sgombro affumicati a fette*

*Verdure in pinzimonio (carote, sedano e finocchio),  
Carciofi e Cipolle borretane, pesto di rucola e pistacchi.  
burro, marmellata.*

*Smoked Salmon, Tuna and Sardines*

*raw veggies 'in Pinzimonio' (fennel, celery and carrots)  
Artichokes, Borretane Onions  
Arugoila and Piscachio Pesto  
Butter, Marmalade*

€ 15

***Hai finito le TIGELLE ma vuoi fare la scarpetta?  
Nessun problema!***

***Aggiungi:***

***5 TIGELLE TRADIZIONALI per 3,5 €***

***5 TIGELLE VEGANE per 5 €***

## TIGELLONE

### CUNZA

*Battuto di Pancetta, Aglio, Rosmarino,  
spolverata di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi delle vacche rosse*

*Mix of Bacon, Garlic and Rosemary  
with a layer of Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months*

€3,5

### PROSCIUTTO

*Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Pomodori secchi, Rucola,  
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi delle vacche rosse  
Parma DOP Ham aged 24 months, Sundried tomatoes, Rocket,  
Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months*

€ 5

### VACCINA

*Bresaola della Valtellina IGP, Stracciatella fresca, Pomodorini secchi,  
granella di Pistachio, olio extravergine d'oliva  
Beef Salami from Valtellina IGP, Stracciatella cheese, Sundried tomatoes,  
Pistachios and extravirgin olive oil*

€ 6,50

### LEGGERA

*Fesa di Tacchino, formaggio Toma di Capra,  
Rucola, Aceto Balsamico DOP di Modena  
Sliced Turkey fillet, Goat 'Toma' Cheese,  
Rocket, Modena Balsamic Vinager DOP*

€ 5

### MOPUR

*Mopur, Melanzane sottolio,  
pesto di Rucola e Pistacchi;  
Mopur, Aubergienes and  
Rocket/Pistachios pesto*

€ 5

# TAGLIERE E TIGELLE

## TRADIZIONALE

*Prosciutto di Parma DOP 24 mesi ; Mortadella Bologna IGP (con pistacchi!);  
Salame Felino IGP ;  
Cunza (pancetta, rosmarino, aglio e parmigiana reggiano);  
Formaggio Crescenza  
Nutella  
Parma Ham DOP aged 24 months;  
Mortadella Bologna IGP (with pistachios!); Salame IGP ;  
Mix of Bacon, Garlic and Rosemary  
with a layer of Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months , and fresh  
Crescenza cheese  
Nutella  
€ 14*

## VEGANA

*Mopur Carpaccio Aromatico VEG Bio ;  
Mopur Stagionato VEG bio  
Pomodori Secchi , verdure in pinzimonio (carote, sedano e finocchio);  
Carciofi , Cipolle Borretane  
Crema di Cacao Vegana Bio  
Mopur Carpaccio Aromatico VEG Bio ;  
Mopur aged VEG bio  
Sundried tomatos,  
Raw veggies 'in Pinzimonio' (fennel, celery and carrots)  
Artichokes, Borretane Onions  
Vegan Nutella  
€ 13*

## LEGGERA

*Bresaola della Valtellina IGP, Fesa di Tacchino  
Mopur Stagionato VEG bio  
Senape in grani di Dijon  
Aceto Balsamico DOP di Modena  
Caprino stagionato pere miele e noci,  
Beef Salami from Valtellina IGP;  
Sliced Turkey fillet; Mopur aged VEG bio;  
Dijon's Mustard  
5ml Modena's  
Balsamic Vinager aged 15 years  
Aged Goat Cheese paired with Apple, Walnuts and honey  
€ 14*

## VEGETARIANA

*Formaggi caprini (fresco e mughetto) Azienda Agricola del parco del Ticino  
Formaggi vaccini (Parmigiana Reggiano, Crescenza)  
Consorzio delle Vacche Rosse  
Verdure in pinzimonio (carote, sedano e finocchio),  
Carciofi e Cipolle borretane.  
Marmellata agli agrumi  
Goat cheese selection (one fresh and one aged)  
Parmigiano Reggiano DOP aged 24 months  
raw veggies 'in Pinzimonio' (fennel, celery and carrots)  
Artichokes, Borretane's Onions  
Citrus marmalade  
€ 13*